Petersilie, Dill, Sauerampfer, Borretsch usw., dem Quark (wie oben) beifügen.

Quark mit Radieschen: Unter den Quark (wie oben) fein gehackte Radieschen und Pumpernickel mischen.

Süßer Quark (bei Kindern sehr beliebt): Quark oder Schichtkäse durch ein Sieb streichen, mit etwas Milch gut schlagen, mit Zucker abschmecken u. Rosinen, gehackte od. gemahlene Mandeln daruntergeben (eventuell auch geriebene Schokolade), längs halbierte Brötchen bestreichen, mit Kräutern, Tomaten, Kümmel, Radieschen, Paprika, Rosinen, Mandeln usw. je nach Art der Mischung verziert anrichten.

Bemerkung: Die verschiedenen Quark-Mischungen können durch Zugabe von Sahne verfeinert werden.

Verlangen Sie bei Ihrem Milchhändler laufend die weiter erscheinenden Rezept-Blätter!

Überreicht durch:

Rezeptdienst 1/53
Herausgegeben vom Verein zur Förderung des Milchverbrauchs e.V., Frankfurt a.M.
Untermainkai 27/28

MILCH
mit



Die Zutaten für Windbeutel.



Der Teigkloß.

Die Eier werden einzeln eingeschlagen.



Marmorkuchen (siehe Bild Titelseite)

Zutaten: 100 g Butter, 75 g Zucker, 2 Eier, $^{1}/_{3}$ Liter Milch, 250 g Mehl, $^{1}/_{2}$ Päckchen Backpulver, Vanille, 1 gehäuften Eßlöffel Kakao, 1 Eßlöffel Milch.

100 g Butter mit 75 g Zucker und zwei ganzen Eiern schaumig rühren, $^{1}/_{8}$ Liter Milch und 250 g Mehl, das mit einem halben Päckchen Backpulver u. etwas Vanille vermengt wurde, nach und nach der Masse beigeben. Die erzielte Teigmenge in zwei Hälften teilen und in getrennte Schüsseln füllen. Der einen Teighälfte vorsichtig (damit keine Klumpen entstehen) einen gehäuften Eßlöffel Kakao und einen Eßlöffel Milch beimengen. In eine gut gefettete Kasten- oder Kranzform abwechselnd einen Löffel des dunklen und des hellen Teiges füllen, bis die ganze Menge untergebracht ist. Den Kuchen zu schöner Farbe backen. Er hält sich lange frisch und sieht beim Aufschneiden schön marmoriert aus. Backzeit: ungefähr 30 bis 40 Minuten.

Kastanientörtchen (s. Bild Titelseite)

Zutaten: 50 g Butter, 100 g Zucker, 2 Eidotter, 2 Eßlöffel Rahm oder Milch, 1 Gläschen Alkohol, 250 g Mehl, 1 kg Kastanien, Vanilleschote, 125 g Zucker, $^{3}/_{4}$ Liter Milch, pikante Marmelade, süße Sahne.

Einen Mürbeteig von 50 g Butter, 100 g Zucker, 2 Eidotter, 2 Eßlöffel Rahm oder Milch, 1 Gläschen Alkohol und 250 g Mehl bereiten, kalt stellen, kleine, gefettete Förmchen damit auslegen, einige Male in den Boden stechen, goldgelb backen und stürzen. Inzwischen 1 kg Kastanien mit Wasser halb weich kochen, von beiden Häuten befreien, mit einem Stück Vanille, 125 g Zucker und $^{3}/_{4}$ Liter Milch weich kochen, den steifen Brei durch die Fleischhackmaschine treiben und erkalten lassen. Den Boden der Törtchen mit einer pikanten Marmelade bestreichen, eine Lage gesüßter Sahne darübergeben, jedes Törtchen mit der Kastanienmasse, so wie sie aus der Maschine kommt, füllen und mit Schlagsahne verzieren.
Ergebnis: 24 Törtchen.
Backzeit: Pro Blech ungefähr 25 Min.

Windbeutel (süß)

Zutaten: $^{1}/_{4}$ Liter Wasser, 100 g Butter, 1 Prise Salz, 140 g Mehl, 5 Eier.

$^{1}/_{4}$ Liter kaltes Wasser mit 100 g Butter und einer Prise Salz aufkochen, 140 g gesiebtes Mehl einrühren und zu einem Kloß abrühren, bis sich der Teig vom Boden des Gefäßes ablöst; nach dem Erkalten diesem Teigkloß nach und nach fünf ganze Eier einschlagen, so daß die Kloßform beibehalten bleibt. Von dieser Masse mit zwei in Wasser getauchten Teelöffeln größere Kugeln auf ein leicht gefettetes Blech setzen (Ergebnis: ungefähr 25 Stück), eventuell mit Eidotter bestreichen, das Blech auf die untersten Schienen des Backofens schieben, sogleich goldgelb backen (Backzeit ungefähr 35 Minuten, die Windbeutel müssen sich beim Herausnehmen fest anfassen, sonst fallen sie ein), erkalten lassen, quer aufschneiden, mit gesüßter Schlagsahne oder folgenden Cremes füllen:

Einfache Vanillecreme

$^{3}/_{8}$ Liter Milch mit einer halben Stange Vanille aufkochen, 2 Eidotter mit 80 g Zucker schaumig rühren, 50 g Maizena mit der Vanillemilch glatt rühren, zu der schaumigen Eimasse geben, auf kleiner Flamme unter Rühren zu einer dicken Creme kochen, kalt rühren und den steifen Schnee der zwei Eiweiß unterziehen.

Vanillecreme mit Butter

Eine einfache Vanillecreme herstellen (wie oben, jedoch ohne den steifen Schnee der zwei Eiweiß), 80 g Butter schaumig rühren und nach und nach die erkaltete Vanillecreme daruntergeben.

Schokoladencreme

$^{3}/_{8}$ Liter Milch aufkochen, zwei Eidotter mit 100 g Zucker schaumig rühren, 40 g Maizena und 2 Eßlöffel geriebene Schokolade oder Kakao mit etwas Milch glatt rühren, zu der schaumigen Eimasse geben, auf kleiner Flamme unter Rühren zu einer dicken Creme kochen, erkalten lassen, und den steifen Schnee der zwei Eiweiß unterziehen. Diese Creme kann verfeinert werden, indem man 80 g Butter schaumig rührt und nach und nach die Crememasse daruntergibt (der steife Schnee der zwei Eiweiß ist wegzulassen).

Ein nahrhaftes und genußreiches Abendbrot für alt und jung

Bunte Quarkbrötchen

mit verschiedenfarbigen Quarkmischungen, wie:

Einfacher Quark: Quark oder Schichtkäse durch ein Sieb streichen, mit etwas Milch zu einer glatten Masse schlagen und je nach Geschmack mit Salz und eventuell mit geriebenen Zwiebeln abschmecken.

Tomaten-Quark: Quark zubereiten (wie oben), mit Tomatenmark rot färben und abschmecken.

Kräuter-Quark: Fein gewiegte, gemischte Kräuter, wie Schnittlauch,



Der fertige Teig wird mit zwei feuchten Löffelchen auf das gefettete Blech gesetzt.



Das Blech wird auf der untersten Schiene eingeschoben. Wichtig!

Die richtig gebackenen Windbeutel.

